

Food X-ray Inspection

DYLOG[®]
H I T E C H

DYLIGHT S



MACCHINA A PUNTO DI VISTA LATERALE SERIE DYLIGHT

L'utilizzo di componenti all'avanguardia ed un attento design innovativo e compatto, unitamente all'impiego di software performanti ed intuitivi, consentono alle macchine della serie Dylight di adattarsi agli standard sempre più elevati imposti dalle aziende alimentari e farmaceutiche.

VANTAGGI DELL'ISPEZIONE A RAGGI X

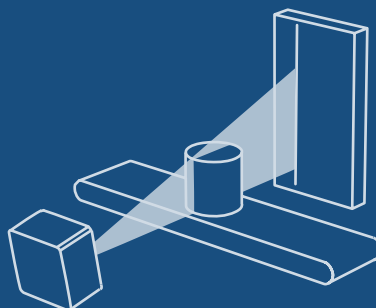
Si tratta di una **analisi non distruttiva** che, senza alterare in alcun modo la composizione chimica e le proprietà organolettiche dei prodotti, consente la rilevazione di contaminanti all'interno degli stessi (in qualsiasi tipo di contenitore o imballo) e la verifica della loro completezza e conformità. I contaminanti identificabili sono tutti quelli aventi una densità superiore a quella dei prodotti ispezionati: metalli, vetro, ossa, pietre, conchiglie, ceramica, PVC, Viton®.



X-RAY POWER

100 W

POINT OF VIEW



PRODUCTS



www.dyloghitech.com

Hardware

Un sistema entry-level che, ad un **prezzo accessibile**, consente di usufruire delle soluzioni tecniche più evolute e razionali coniugate ad una estrema semplicità di installazione su nastri rettilinei esistenti. Grazie a riferimenti di posizione, la procedura di allineamento del tubo e del sensore diventa semplice e molto rapida.

Grazie ad una filosofia progettuale innovativa, tutti i **principali componenti interni sono facilmente accessibili e sostituibili**, così come tutte le parti interne della macchina sono facilmente raggiungibili e lavabili.

Ideale per l'ispezione di lattine, bottiglie di plastica e prodotti in brickpack.

Il sistema di raffreddamento ad aria consente alla macchina di funzionare in un ampio range di temperature senza la necessità di installare un refrigeratore ad acqua esterno.

Con Dylight 5 Dylog propone una **soluzione realmente Plug&Play** per prodotti in contenitore rigido, pur mantenendo le performance di ispezione a livello di eccellenza.

Software

Il software Dylog per il rilevamento dei contaminanti garantisce un alto livello di performance; la **nuova tecnologia di filtraggio e l'elaborazione parallela** delle immagini permettono di avere immagini contrastate, prive di rumore incrementando la velocità di scansione.

In parallelo con il design innovativo dell'hardware, nasce un'interfaccia software completamente nuova per Dylight 5, che coniuga una estrema semplicità di utilizzo con una gamma completa di funzioni, frutto di oltre 20 anni di esperienza nel settore alimentare e farmaceutico.

L'implementazione di algoritmi sofisticati consente di ottenere un livello di performance ottimale anche se comparato con sistemi di potenza superiore.

È disponibile il controllo remoto della macchina ed un sistema di protezione password multilivello che permette di lavorare ad un elevato numero di utenti, ognuno dotato di propria password.

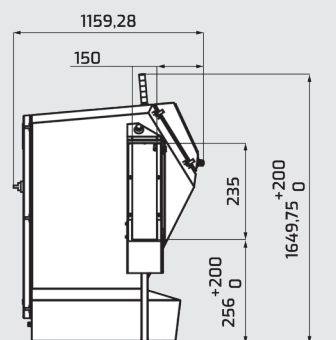
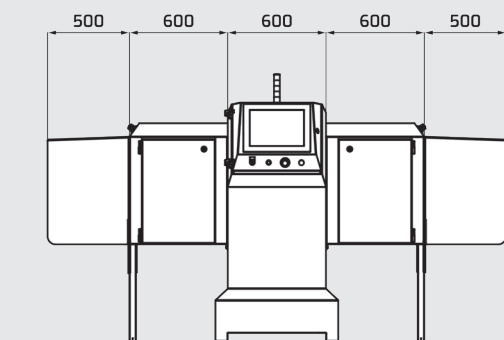
I dati di produzione e i dati di utilizzo della macchina sono memorizzati in modo ridondante per garantire la massima sicurezza, inoltre grazie alla creazione automatica di report sono facilmente consultabili.

Il sistema è **compatibile con i più severi protocolli di controllo** implementati dalle principali multinazionali del settore alimentare.

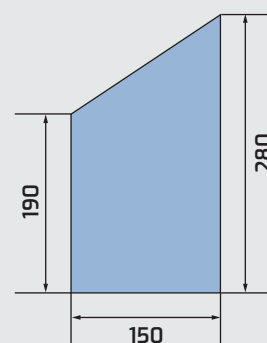
Specifiche tecniche

Potenza	100 W
Risoluzione sensore	0,8 mm
Velocità del nastro	Fino a 50 m/min
Altezza nastro trasportatore	850-1100 mm
Distanza minima tra i prodotti	10 mm
Tendine	Senza piombo approvate FDA
Interruttori di sicurezza / interlock	SIL 3 Categoria IV PLe, magnetici
HMI	15" LCD - touch screen
Temperatura di esercizio	5-35 °C
Umidità relativa	20%-90% (no condensa)
Alimentazione	230 VAC ±10% (standard)
Aria compressa	5,5-6,9 bar
Refrigerazione	Ventole o condizionatore Nema 4X 300 W
Radioprotezione	FDA CFR 21 part 1020.40
International Protection Rating (IP)	IP54 con ventole / Nema 4X con condizionatore
Opzioni di Connettività	Ethernet disponibile con protocolli: Modbus TCP (standard), OPC-DA, OPC-UA, Messaggi XML su TCP e altri su richiesta
Opzioni di Tracciabilità	Registrazione completa su parametri, utenti e prodotti

Dimensioni



AREA ISPEZIONABILE



Con riserva di modifiche e miglioramenti.

DYLOG®
HITECH

Dylog Hitech Srl

C.so Bramante, 53 - Torino - Italy - Tel. +39 011 6938406

hitechsales@dylog.it - www.dyloghitech.com



Azienda con sistema di gestione certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015